de la compositione bianca sotto & sopra & totto atorno ali dutti rosci formarai queste ouia politamente; Et ad vno ad vno le conciterai nel piatto; ch parerano auedere ouia dure ch sia no mo date Et destemperata & fatta ben ligada vn poca di quella compositione bianca co acqua Rosata; & Zuccaro calda o; freda como ti piace piu la poterai gittar sopra le ditte ouia ch parera vn latte; Et se piu te piacesseno asciutto; lasciale senza gittarui suso questo licori ma i loco suo vi metterai del Zuccaro fino spolueriZato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

Aua il riso co acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuccar sopra vn taglioro; & asciutto il farai bollir co latte de capra o da mandole secu il tempo; & questo perch illatte gli da miglior substantia cocendolo i esso ch no fa in lacqua gli metterai ancora del sale temperatamente ch no sia troppo salato; E se voli ch sia bono no gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantissimamete.

Pastello volatuo

A vna forma di pastello ben grande; & i nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar il puono o; maiore se ti piace; & ch le sponde dattorno siano vn poco alticelle oltra la comuna consuetudine; & piena di farina la farai cocer nel forno; Et cotta aperto quello busolo di sotto ne cauarai fora la farina; & hauerai apparecchiato vn altro pastelloto pieno di bona roba ben cotto; & stagionato sotto ala mesura di quello busolo ch ha di sotto la forma grande; & per quello lo metterai i la dutta forma; & i quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli metterai dellucelli viui quanti gline possono capere; & li dutti vcellini uoglono essere posti in quel ponto chel voli mandar in tauola; & seruito inanti acoloro ch sedono alconuito farai leuar il coperchio di sopra; & uolarando via quelli vcellini; Et questo per dar festa & sollazo alabriata; Et perch non rimagano cabati gli farai tagliare del pastello picholo; Et como duco de vno ne por fare piu quanti ti piace; Ilsimile poterai far i modo di torta componendo le cose; & adattandole i tal manera chelle passino bene.